National

取扱説明書

IHジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 SR-HG101
1.8Lタイプ 品番 SR-HG181

●このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に**「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。**
●保証書は､「お買い上げ日･販売店名」などの記入を必ず確かめ､取扱説明書とともに大切に保管してください｡

保証書別添付

目次

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。

⚠ 警告	「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。

必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

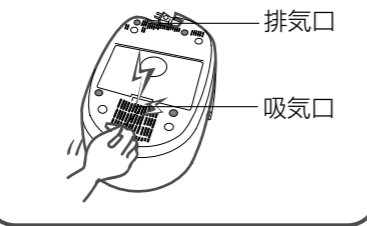
火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

電源コードやコンセントは正しく扱う

●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●定格15A･交流100Vのコンセントを単独で使う。
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）
●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

吸排気口やすき間に異物を入れない

●特に、ピンや針金などの金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

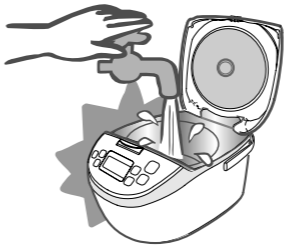
●特にお子様には充分ご注意ください。

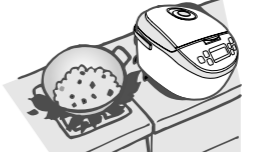
事故をさけるために次のことを守る

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

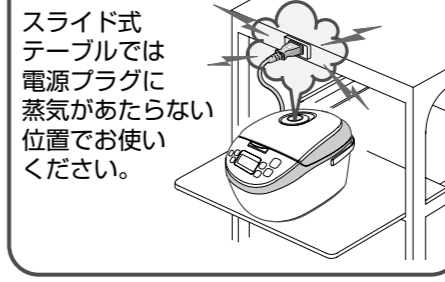
●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解、修理をしない。

⚠ 注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

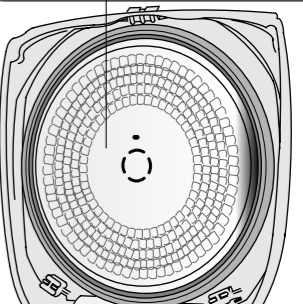
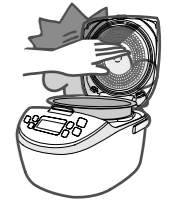
こんな場所で使わない！

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。（アルミシートなどが発熱する場合があります）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。（ショートや発火の原因）

本体内部は高温です！

●使用中や使用直後は、高温部に触れない。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや、電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

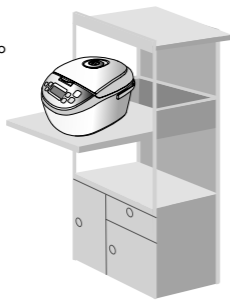
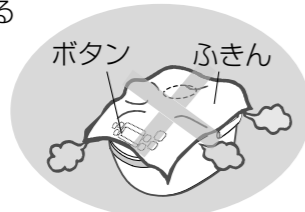
お使いになる前に
使用上のお願い／ふっくらとごはんを炊くコツ

使用上のお願い

初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・ふた加熱板・蒸しバスケット・蒸気ふたを洗ってください。（➡ P18）

故障や誤動作を防ぐために

■スライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認する。
落下するおそれがあります。

商品のタイプ	お米や水を入れたときの重さ
1.0L	約 6.5 kg
1.8L	約 9 kg

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。
蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。

■ごはんつぶなど、異物や汚れがついたまま使わない。
ごはんがこげたり、エラー表示が出たりして、うまく炊けません。

■炊飯器に磁石を近づけない。
誤動作の原因となります。

■磁気に弱いものを近づけない。
記録が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

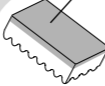
■IHクッキングヒーターの上で使わない。
■直射日光が当たる所で使わない。
■内釜は炊飯器以外には使わない。

内釜を傷めないために

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■スポンジで洗う。
（みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

内釜はスポンジで洗う！

研摩粒子部分で洗わない

フッ素樹脂（内　面）

■スプーンや食器類を入れない。
■すしめしのとき、内釜で酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまは使わない。
上記項目は傷がついたり、フッ素樹脂被膜がはがれる原因になります。
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。

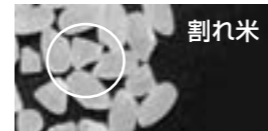
お知らせ

●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜は、ご使用によりはがれることがあります。そのままお使いいただいても、人体に害はなく、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。
気になるときや内釜が変形したときは、新規購入できます。
●1.0Lタイプ品番： ARE50-B30
●1.8Lタイプ品番： ARE50-B29

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
Pana Sense
http://www.sense.panasonic.co.jp/

ふっくらとごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！

2 お米は正しくはかる

●必ず、付属の計量カップ（約180ml）を使う！
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」

●「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで手早く洗う。
●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざる上げ放置をしない

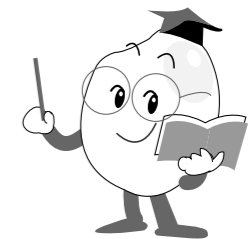
●お米が割れて、べたつきの原因になります。
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 炊飯に適した水を使う

●水道水や浄水器を使った水がおすすめです。
・pHの高い（9以上）アルカリイオン水はべたつきや黄変の原因になります。
・硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきや、かたくなる原因になります。

6 炊きあがったらすぐにほぐす

●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●むらす必要は、ありません。

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

「保存」ってどうしてる？

保存に適当な場所は、冷蔵庫の野菜室など。
お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においも吸わず、しまいやすくなります。

・15℃以下
・暗い
・湿度が低い
・密閉されている

密閉容器に入れて冷蔵庫へ！

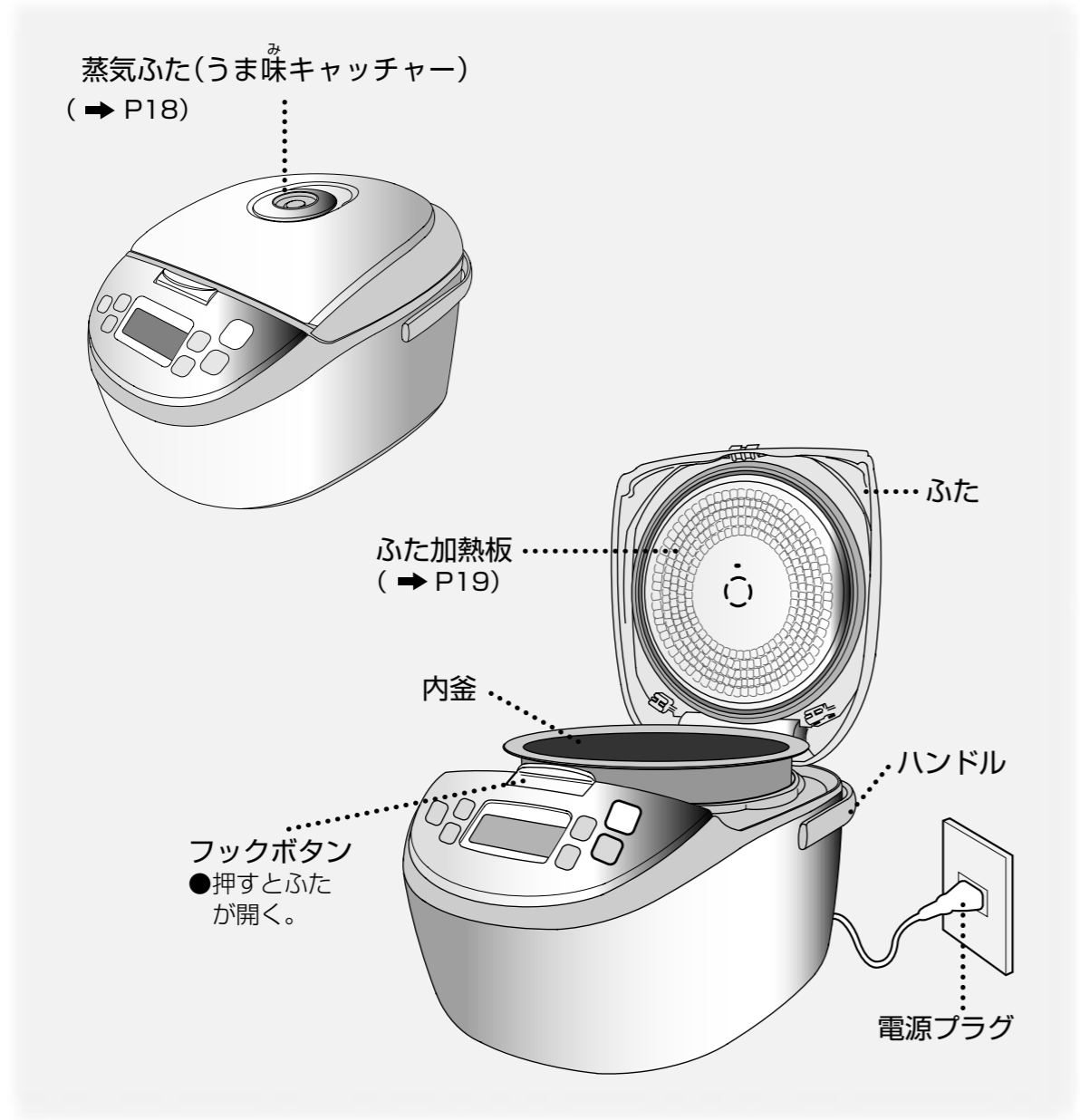
おいしく食べられる期間は？

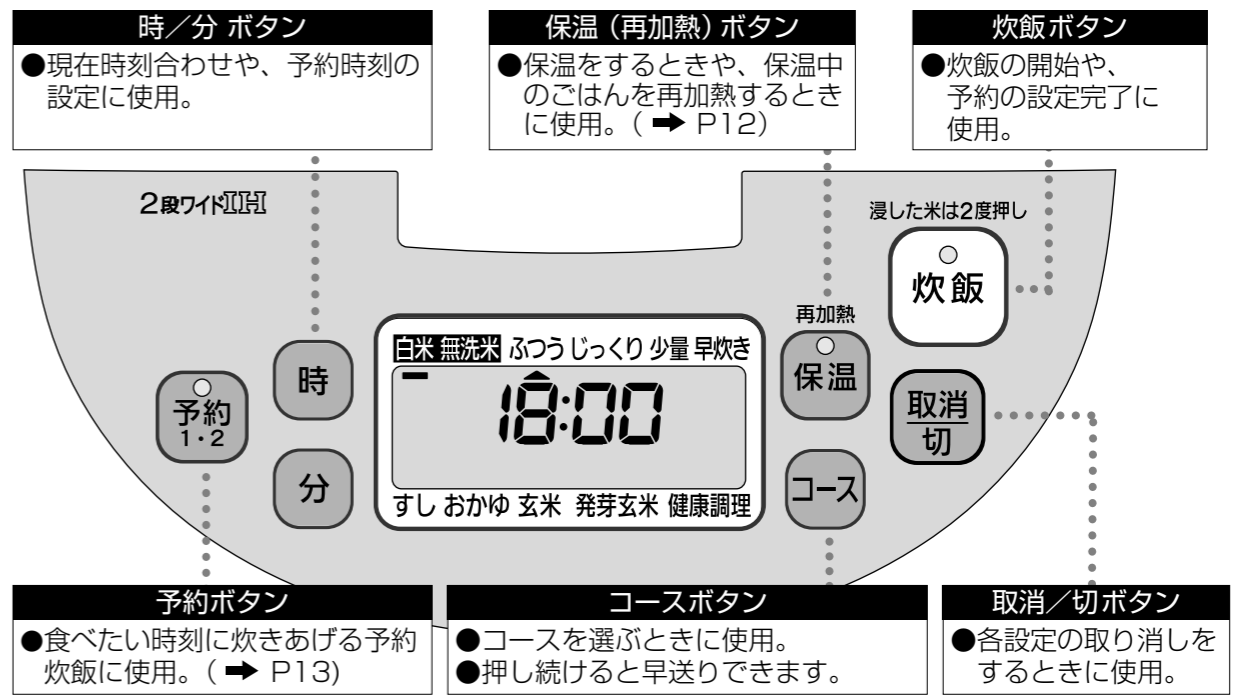
生鮮食品であるお米を、おいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約1か月以内	約2週間以内	約1か月以内	約2か月以内

「おいしいお米」って？

お米のおいしさは、銘柄や産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

各部の名前と扱いかた

付属品（しゃもじ・計量カップ・蒸しバスケット）

表示部

お知らせ ●「炊飯」「取消／切」ボタン上の凸部（●、▬）は、目の不自由な方々に配慮したものです。
●基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

現在時刻の合わせかた 例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

①電源プラグを差し込む。

② 時 または 分 を1秒以上押し、
「ピッ」とブザーが鳴ったら、ボタンから指を離す。
時・分が点滅します。

③ 時 を押して8に合わせ、
分 を押して30に合わせる。

合わせたあと、点滅が止まれば時刻合わせ完了です。

- ●時／分ボタンは押し続けると早送りができます。
- ●時刻は24時間表示です。夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
- ●炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。
- ●リチウム電池が消耗してくると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.22）
- ●電池は本体内部に固定されています。交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.27）へご依頼ください。（有料）

各部品のセットを確認する

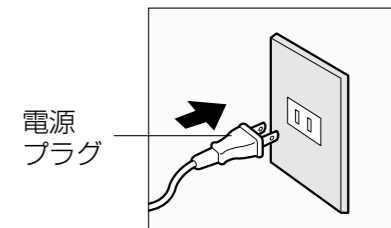
炊きたいメニューの「コース」と内釜の「水位線」

炊きたいメニュー	━ で選ぶコース	▲ で選ぶコース	内釜の水位線
白米	白米	ふつう / じっくり	白米
無洗米	無洗米	ふつう / じっくり	白米
少量の炊飯	白米 / 無洗米	少量	白米 1.8Lタイプ（2.5カップまで） 1.0Lタイプ（1.5カップまで）
早炊きの炊飯	白米 / 無洗米	早炊き	白米
炊込みごはん	白米	ふつう / じっくり	白米
	無洗米	ふつう / じっくり	
炊きおこわ	白米	ふつう / じっくり	炊きおこわ
	無洗米	ふつう / じっくり	

炊きたいメニュー	━ で選ぶコース	▲ で選ぶコース	内釜の水位線
すしめし	白米 / 無洗米	すし	すしめし
全がゆ	白米 / 無洗米	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ	白米 / 無洗米	おかゆ	おかゆ「5分」
玄米	——	玄米	玄米
発芽玄米	——	発芽玄米	白米
スープや雑炊など	——	健康調理	指定の水量 最大の調理量は下記の水位線までにしてください。 **1.8Lタイプ**（白米6カップまで） **1.0Lタイプ**（白米4カップまで）

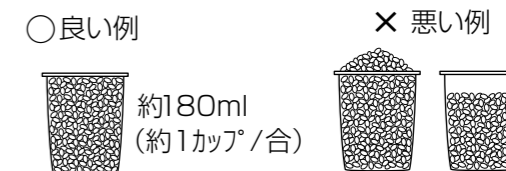
お米をとぎ、水加減をする

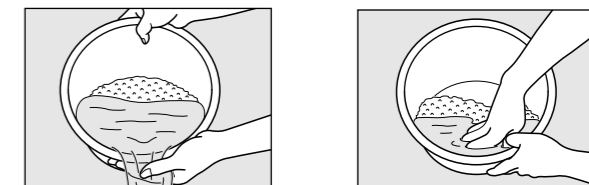
1 電源プラグを差す

- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしないでください。
- 電源コードは色テープ以上引き出さない。（破損の原因）

2 付属の計量カップでお米をはかる

- 1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
- 無洗米も付属の計量カップではかります。

○良い例

× 悪い例

3 内釜でお米をとぐ

- 充分に洗米してください。（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）
- お米をあらかじめ浸しておく必要はありません。
- 無洗米について
  - ・お米と水がなじむように、軽く底からかき混ぜる。
  - ・おこげやにおいが気になるときは軽く水洗いし、でんぷんを洗い流す。

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。（お米がぬか分を吸いやすいため）

②「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで 手早く洗う。

4 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

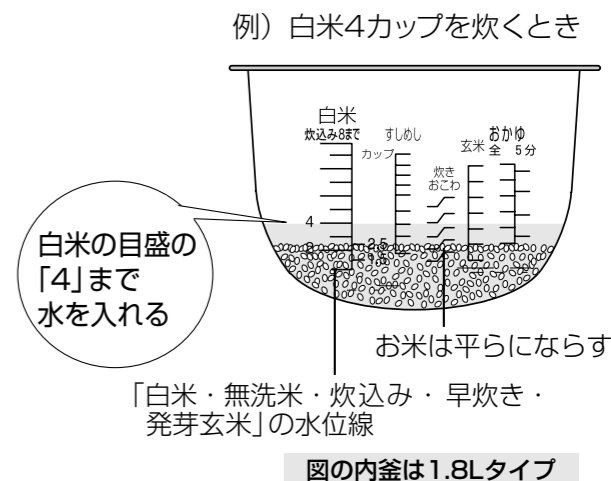
- 水加減は、平らな台の上で。（左右の目盛り、両方を見ながら）
- 水量は、お米のカップ数に合わせます。
- 炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減してください。（水を多めに入れたときはふきこぼれたり「U12」を表示することがあります）（➡P20）
- 新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みで水加減してください。

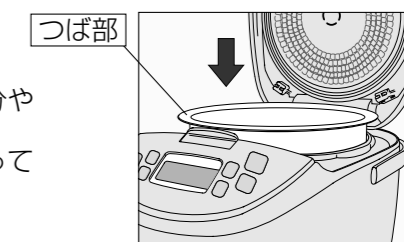
例）白米4カップを炊くとき

白米の目盛の「4」まで水を入れる

お米は平らにならす

「白米・無洗米・炊込み・早炊き・発芽玄米」の水位線

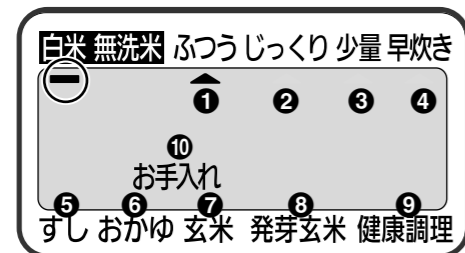
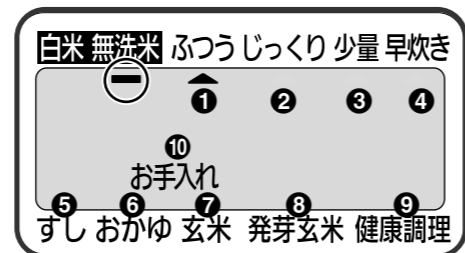
図の内釜は1.8Lタイプ

5 内釜を本体に入れ、ふたを閉める

内釜周囲の水分やつば部、釜底の異物はふき取ってください。

白米・無洗米を炊く

1 コースを押してコースを選ぶ

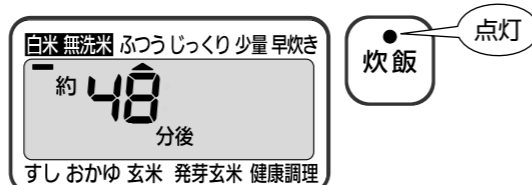
●「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、❶～❿の順に選ぶことができます。

お使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

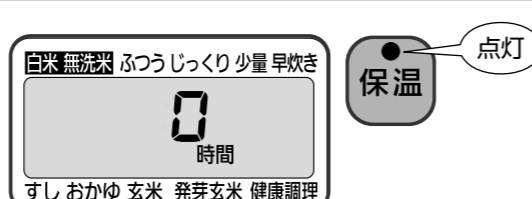
1「白米」が「━」で選択され、「▲」が❶～❿の順に移動。

2「無洗米」が「━」で選択され、「▲」が❶～❿の順に移動。

前回「無洗米」を炊いたとき…上記手順が2、1の順に入れ替わります。

●「コース」ボタンを押し続けると、コース選択の早送りができます。
●「ふつう」と「じっくり」の選びかた
・「ふつう」コース ⇨ 標準的なごはんを炊くとき
・「じっくり」コース ⇨ ややややわらかめのごはんを炊くとき（冷めてもかたくなりにくい／お弁当など）
●「白米」「無洗米」と「ふつう」「じっくり」コースは記憶されます。

2 炊飯を押す ▶ 炊飯開始

「白米」「無洗米」の「ふつう」「じっくり」「少量」「すし」コースは、炊きあがるまでの時間を表示します。

時間は、浸水時間や水温により異なります。浸水時間（ふたを閉めてから「炊飯」ボタンを押すまでの間）や水温を検知し、炊飯時間と火加減を調節して炊きあげます。

3 ブザーが鳴ったら炊きあがり すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。

お知らせ ●炊飯が終わったときのブザー音を消すことができます。（P.24）

白米・無洗米を少量炊くとき…「少量」コース

1.8Lタイプは2.5カップまで、1.0Lタイプは1.5カップまでの炊飯をするときにお使いください。

コースを押して「少量」に「▲」を合わせる

お知らせ ●「少量」コースは、「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
●定められた容量以上の炊飯をすると、ごはんがおいしく炊けません。

白米・無洗米を早く炊きたいとき…「早炊き」コース

コースを押して「早炊き」に「▲」を合わせる

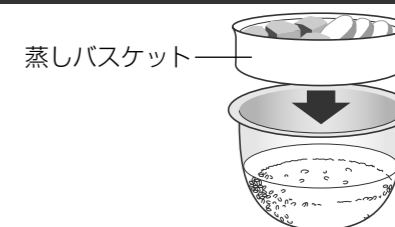
炊きあがるまでの時間の目安	約24～32分

◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

お知らせ ●「早炊き」コースは、「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
●「早炊き」コースは、ごはんがかためになります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

炊飯同時調理 炊飯をしながら温野菜や冷凍惣菜を調理することができます。

付属の蒸しバスケットに調理物を入れ、水とお米の入った内釜に蒸しバスケットをセットして同時調理をします。（➡P17）

蒸しバスケット

「健康調理」コース メニューに合わせた時間を設定し、調理するコースです。

鶏を使った薬膳風スープや野菜スープなど栄養豊富なメニューが調理できます。

コースを押して「健康調理」に「▼」を合わせる

分を押して時間（分）をセットする

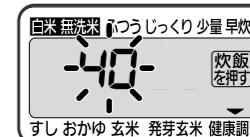
※40→45→50…→90→1→2→3…→40～の順に表示されます。
（20～90分は5分単位、1～20分は1分単位でセット）

※セットした時間（分）は蒸気が出始めると減っていきます。

炊飯を押す

調理できる材料の目安

タイプ	白米の水位線
1.0Lタイプ	0.5～4カップ
1.8Lタイプ	1～6カップ

※材料が最大量を超えたり、最小量よりも少ないと、ふきこぼれたり、うまく調理ができません。

お願い **次のようなメニューには使用しないでください。**
●のり状になるカレーやシチューなどのルーを使うメニュー
●重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
●多量の油を使うメニュー
●加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー
※落しぶた（クッキングシートやアルミホイルなど）はしないでください。
調理完了後は…
⇨ **保温にはなりません。また保温機能も使わないでください。**
⇨ **必ずふた加熱板を洗ってください。**

お米を30分以上浸したときは

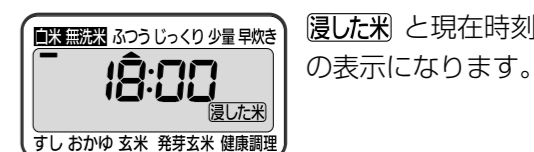
「浸し米」炊飯 ふつう じっくり 少量 早炊き すし 発芽玄米

お米を事前に浸したときなどにお使いください。

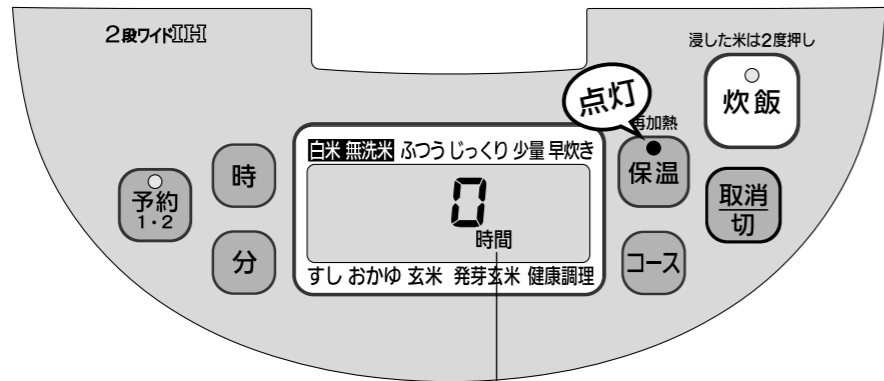
を2度押す ▶ 炊飯開始

炊きあがるまでの時間の目安	約30～50分

浸水時間の目安
※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏場は30分以上、冬場は1時間以上の浸水を目安にしてください。

浸した米 と現在時刻の表示になります。

「白米」、「少量」、「すし」、「発芽玄米」コースは炊飯残時間を 13分前 から表示します。
「無洗米」コースは 11分前 から表示します。
「早炊き」コースは 8分前 から表示します。

炊きあがると、自動的に「保温」

炊きあがったら、すぐにごはんをほぐしてください

- 保温の経過時間を１時間単位で23時間まで表示します。（0時間は１時間を経過していないときに表示）
- 24時間を超えると現在時刻の表示になります
- 96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（➡ P20）

おいしく保温するには ➡
- お米をよくといでぬかを充分落とす
- 炊きあがったらすぐにほぐす
- しゃもじを入れたまま保温しない

保温を切るとき を押す →電源プラグを抜く

- 「取消／切」ボタンを押さないと、次に電源プラグを差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度､保温するとき を押す

お願い
- 高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に変更してください。(P.24)
- 保温臭が気になるときは、お手入れ機能(P.19)を使ったあと、保温温度を60→74に変更してください。(P.24)
- ごはんがある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
- 24時間を超える保温はしないでください。
- 白米･無洗米･すしめし以外は保温しないでください。

再加熱（保温中のごはんをあつあつにしたいとき）

1. ごはんをほぐす
2. を押す

➡
- 「保温ランプ」が約5～7分点滅したあと点灯状態に戻り､「再加熱」完了です。
  →ブザーが鳴ります。
  すぐにごはんをほぐしてください

お知らせ
- 保温ランプ消灯中や、ごはんが冷めているときはできません。
  → ブザーが4回鳴ります。
- 繰り返し行うと､ごはんが乾燥します。

保温／再加熱　予約炊飯のしかた

予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊きあげる

まず ●現在時刻が合っているか確認をしてください。合っていないときは正しく合わせてください。（➡ P7）

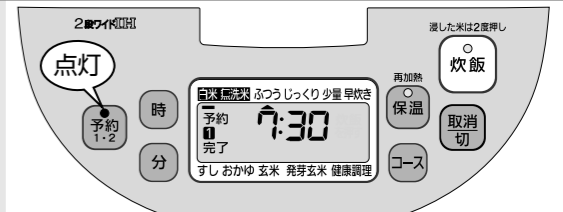
「予約1」「予約2」で２通りの時刻を記憶できます。

予約ボタンを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。
- お使い始めは、「予約１」には5:00 を「予約２」には18:00 を設定させています。
- 一度設定した予約時刻は変更するまで記憶しています。【よく使う時刻を記憶させると便利です】

「予約1」に 炊きあがり時刻・午前7:30を予約するとき（「ふつう」コース）

1 [予約 1・2] を押して「予約1」を選ぶ
[予約 1・2] を押すごとに 予約1 → 予約2 → 予約1 と交互に点灯します。

2 [時] および [分] を押して炊きあがり時刻を合わせる
（時刻は24時間表示です）
- 「時」ボタンは1時間単位､「分」ボタンは10分単位で進みます。
- 押し続けると早送りできます。

3 [炊飯] を押す
➡ 予約完了

じっくり、すし、おかゆ、玄米、発芽玄米、少量も予約炊飯ができます。

予約を取り消すとき 操作を途中で止めるとき ➡ [取消 切] を押す

別の予約時刻を設定するとき ➡ を押し､「予約2」を選択する。
あとは、上記手順2・手順3と同じです。

お知らせ
- 予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。
- 予約炊飯をしたときは、炊飯の残時間表示をしません。

便利
- 予約中に「予約」ボタンを押すと現在時刻が表示されます。

コース（メニュー）別の予約可能時間
- 下記の一覧にある予約可能時間以上の予約時刻設定をしてください。
【予約可能時間未満の場合､「炊飯」ボタンを押すとすぐに炊飯が始まります】

コース（メニュー）	予約可能時間
ふつう	60分～
じっくり	60分～
少　量	60分～
発芽玄米	60分～

コース（メニュー）	予約可能時間
す　し	50分～
おかゆ	70分～
玄　米	130分～

- 目安の時間として13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になりますのでおやめください。

使いかた

お料理のコツ&レシピ

薬膳風鶏スープ／豆入り野菜スープ／豆乳と抹茶のケーキ

おかゆのコツ／玄米のコツ／炊込み・炊きおこわのコツ／発芽玄米のコツ

お料理のコツ

●具を入れて炊飯するときは？
→小さく切り、最初からお米と一緒に炊飯する。
（具はお米の上にのせ、混ぜない）

●1回に炊ける量は？
→裏表紙の仕様を参照。

●水加減は？
→メニューに合った水位線を使う。（➡P9）

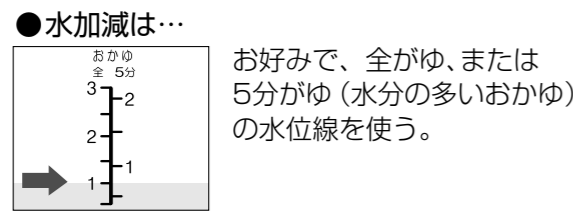
●保温は？
→使わない。（白米・無洗米・すしめしを除く）
（においがついたり、おかゆはのり状になったりします）

●必ず、付属の計量カップ(約180ml)を使う。
→市販品は、200mlです。

おかゆのコツ

•おかゆは「おかゆ」コースで、炊飯してください。

●具を入れるときは…

お米の重さ以下に
（白米1カップ＝約150g）

●水加減は…

お好みで、全がゆ、または5分がゆ（水分の多いおかゆ）の水位線を使う。

全がゆ1カップのとき

●味つけは…
炊きあがってからしてください。
（調味料が沈澱して、うまく炊けません）

お知らせ

●おかゆの炊飯容量

全がゆ

商品のタイプ	炊飯容量（具なし）	炊飯容量（具あり）
1.0L	0.5～1.5カップ	0.5～　1カップ
1.8L	0.5～　3カップ	0.5～2.5カップ

5分がゆ

商品のタイプ	炊飯容量（具なし）	炊飯容量（具あり）
1.0L	0.5～　1カップ	0.5カップ
1.8L	0.5～　2カップ	0.5～1.5カップ

•白米（うるち米）以外は、使わないでください。
また牛乳類も使わないでください。
（うまく炊けません）
•ごはんからのおかゆは、できません。

玄米のコツ

•玄米は「玄米」コースで、炊飯してください。

●具を入れて炊く場合
•炊飯時間が長いので、豆類などのかための材料を加えるとよいでしょう。
•具の量はお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（米1カップ＝約148g）
お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

市販の料理集などを参考に作ってみましょう！
ホームページでもレシピを紹介しています。
http://national.jp/studio/recipe/rice/

炊込み、炊きおこわのコツ

•炊込みと炊きおこわは「白米」コースで、炊飯してください。

●具は、入れすぎない
お米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（白米1カップ＝約150g）

●水加減は…
•炊込みは……白米の水位線
•炊きおこわは…炊きおこわの水位線
（下記の例を参照）

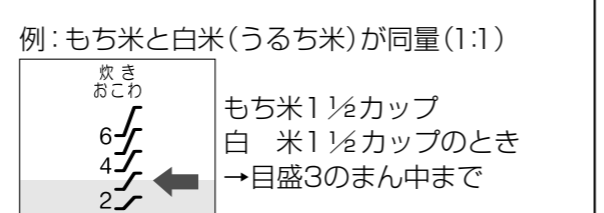
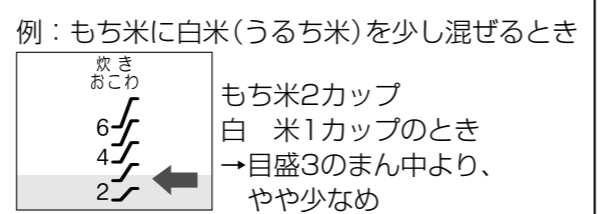
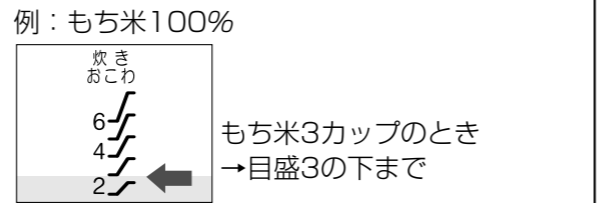
例：もち米100%

もち米3カップのとき
→目盛3の下まで

例：もち米に白米（うるち米）を少し混ぜるとき

もち米2カップ
白　米1カップのとき
→目盛3のまん中より、やや少なめ

例：もち米と白米（うるち米）が同量（1:1）

もち米1½カップ
白　米1½カップのとき
→目盛3のまん中まで

お知らせ

•予約炊飯は、使わないでください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません。）
•炊飯量や具の量が多いと、ごはんがやわらかくなることがあります。
•調味料の量によってこげ色がきつくなる場合があります。

発芽玄米のコツ

•発芽玄米は「発芽玄米」コースで、炊飯してください。

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量（具なし）	炊飯容量（具あり）
1.0L	0.5～4カップ	0.5～3カップ
1.8L	1～　8カップ	1～　7カップ

●具を入れて炊く場合
•具の量は発芽玄米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（発芽玄米1カップ＝約145g）
発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
•乾物などを入れるときは、必ず一度、もどしてください。

薬膳風鶏スープ

健康調理：60分

1人分：133kcal

材料：4人分

材料	分量
干ししいたけ	2枚
長ねぎ	50g
大根	50g
雑穀（※1）	15～20g
鶏手羽先	4本
しょうが（みじん切り）	小さじ1
水（※2）	600ml
鶏がらスープの素	小さじ2杯
塩、コショウ	少々（お好みで）

（※1）きび、あわ、ヒエ、押し麦など黒米や黒豆類はスープが黒っぽくなるので、白っぽいものがお薦め
（※2）少ない量を調理する場合は、水1カップ程度を目安に増やしてください

1.0Lは上記の量、1.8Lは2倍量まで

❶干ししいたけはぬるま湯でもどし、石づきを取り、薄切りにする
❷長ねぎは小口切り、大根は短冊に切る
❸雑穀は軽く洗う
❹塩、コショウ以外のすべての材料を内釜にいれる
❺ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
❻ 分 を押して「60」にセットする
❼ 炊飯 を押す
❽ブザーが鳴ったら、ふたを開け、塩、コショウで味を調える
●コラーゲンが豊富なスープですが、鶏の油分やアクが気になる場合は、鶏手羽先を湯通しをしてからお使いください。

豆入り野菜スープ

健康調理：40分

1人分：87kcal

材料：4人分

材料	分量
ベーコン	35g
にんじん	50g
キャベツ	75g
玉ねぎ	75g
しめじ	75g
水	450ml
固形スープの素	1個
トマト水煮缶（カット）	150g
大豆水煮※	50g
パセリ	少々
塩、コショウ	少々（お好みで）

1.0Lは上記の量、1.8Lは2倍量まで

❶ベーコンと野菜は1～1.5cm角位に切る
❷しめじは小房に分ける
❸内釜に水、固形スープの素、トマト水煮缶、大豆、❶❷を全て入れる
❹ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
❺ 分 を押して「40」にセットする
❻ 炊飯 を押す
❼ブザーが鳴ったら、ふたを開け、塩、コショウで味を調える
❽器に盛りつけたら、彩りにパセリを散らす

<乾燥豆から水煮豆を作る場合>
大豆（乾燥）……100g
❶大豆を洗い、豆の3倍量の水に1晩（約8時間）つけて戻す
❷内釜に、戻した大豆と水800mlを入れる
❸ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
❹ 分 を押して「80」にセットする
❺ 炊飯 を押す
❻ブザーが鳴ったらふたを開け、竹串などでかたさを確認する

約200gの水煮豆ができます

豆乳と抹茶のケーキ

健康調理：40分

8等分した場合の1切れ：192kcal

材料

材料	分量
バターまたはサラダ油	少々
ホットケーキミックス	200g
卵	2個
豆乳	100ml
サラダ油	大さじ3
甘納豆※	70g
抹茶（粉末）	小さじ1

※金時豆、白花豆など大きいものは、小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります

1.0L/1.8L共に上記の量

❶内釜の内側に薄く、バターかサラダ油を塗る
❷材料をすべて粉っぽさがなくなるまで混ぜる
❸❷を内釜に流し入れ、
❹ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
❺ 分 を押して「40」にセットする
❻ 炊飯 を押す
❼ブザーが鳴ったら、内釜を取り出し、反転してケーキを取り出し皿や網の上で冷ます

※お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。

使いかた

ポテトパンプキンサラダ&離乳食

健康調理：20分

1人分：96kcal

材料：4人分

じゃがいも ………小2個（約120g）
かぼちゃ ……………………約120g
ミックスベジタブル …………約60g
ハム ………………………………4枚

調味料

マヨネーズ ……………………適量
塩 ………………………………少々
コショウ …………………………少々

❶じゃがいもとかぼちゃは約1～2cmの角切りにする
❷蒸しバスケットにクッキングシート、またはアルミホイルを縁からはみ出さないように敷く
❸❷の蒸しバスケットに❶とミックスベジタブルを入れる
❹内釜の全がゆ0.5カップの目盛りまで水を入れて、その上に蒸しバスケットをセットする
❺ [コース] を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
❻ [分] を押して「20」にセットする
❼ [炊飯] を押す
❽ブザーがなったらふたを開け、竹串などで蒸し加減を確認する
軟らかくなっていたら、ボールなどに取り出す

■大人用

❾❽にハムを1cm角に切って加え、マヨネーズ、塩、コショウで和えて、好みの味に整える

■離乳食用

時期・メニュー	材料	分量
初期（5～6か月） ポタージュ	蒸したじゃがいも（またはかぼちゃ）	50g
	野菜スープまたは湯で溶いた粉ミルク	約50ml
	●裏ごししたじゃがいもをスープで滑らかに溶きのばす	
中期（7～8か月） かぼちゃのチーズ和え	蒸したかぼちゃ（またはじゃがいも）	50g
	粉チーズ	小さじ1/2
	湯で溶いた粉ミルク	小さじ1～2
	●つぶしたかぼちゃとチーズとミルクを熱いうちに混ぜあわせる	
後期（9～11か月） お焼き	蒸したじゃがいも（またはかぼちゃ）	50g
	湯で溶いたミルク	小さじ1
	片栗粉	小さじ1/2
	●つぶしたじゃがいもとミルク、片栗粉を熱いうちに混ぜあわせる一口大の円盤状に形を整え、油を引いたフライパンで両面を軽く焼く	

玄米の鶏雑炊

健康調理：1～2分＋蒸らし：5分

1人分：174kcal

材料：3人分

玄米ごはん
………お茶わん約2杯分（約260g）
だし汁 ……………………………500ml
（水500mlと即席だしの素小さじ2で可）
鶏肉（ムネ肉）…………………………40g
にんじん・しいたけ …………各40g
長ねぎ ……………………………40g
塩 …………………………………小さじ1/4
しょうゆ ……………………………小さじ1/2

1.0Lは上記の量
1.8Lは2倍量まで

❶鶏肉は約1cm角に切る
❷にんじん・しいたけは薄切りにする
❸長ねぎは小口切りにする
❹内釜に材料を全て入れる
❺ [コース] を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
❻ [分] を押して「1」にセットする
❼ [炊飯] を押す
❽ブザーが鳴ったら、ふたを開けずにそのまま5分蒸らす

■材料の割合の目安

ごはんの量	水（だし）の量	具の量
茶わん軽く1杯（130g）	250ml	80gまで

■調理容量

商品のタイプ	ごはんの量	水（だし）の量	具の量
1.8L	茶わん軽く1～4杯（130～520g）	250～1000ml	80～320g
1.0L	茶わん軽く1～2杯（130～260g）	250～500ml	80～160g

●卵や薬味は、蒸らしが終了してから加えてください。
※肉類を多く入れると、油分やアクでふた加熱板やふた内面が汚れやすくなります。調理後は必ず、お手入れをしてください。
※上記の量を超えると、ふきこぼれたり、うまく調理できないことがあります。

※お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。

レンコン入り肉団子（三種類）

健康調理：20分

1人分：205kcal

材料：4人分

豚赤身ひき肉 ……………………200g
玉ねぎ ……………………1/3個（約60g）
レンコン ……………………………40g
干ししいたけ …………1枚（水で戻す）
しょうが …………………………小さじ1
卵 ……………………………………小1個
もち米 ………………30g（5～6個分）
コーン缶 ……………………小1/2缶（60g）
シューマイの皮 ……………………3枚
（約1枚で肉団子2個分）

調味料

酒 ……………………………………小さじ1
塩 ……………………………………小さじ1/2
コショウ ……………………………少々
しょうゆ ……………………………小さじ1
片栗粉 ………………………………大さじ2
ゴマ油 ………………………………小さじ1

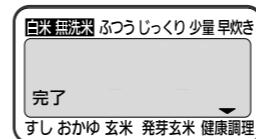
材料は1.8Lで一度に蒸せる量です。
1.0Lの場合は2回に分けてください。

❶もち米は洗って、水に約30分つけ、ザルにあげて水を切っておく
❷コーンはザルにあげて水気を切っておく
❸シューマイの皮は半分に切り、さらに3mm程に千切りして軽くほぐしておく
❹しょうがと玉ねぎはみじん切りにする
❺干ししいたけとレンコンは粗みじんに切る
❻ボウルに挽肉と卵、❹❺、および調味料をすべて加えてよく練り混ぜる
❼❻を15等分して団子を作り、各5個それぞれにもち米、コーン、シューマイの皮を周りにまんべんなくまぶす
❽内釜の全がゆ0.5カップの目盛りまで水を入れる
❾蒸しバスケットにクッキングペーパーを敷き、❼を並べる
❿ [コース] を押して「健康調理」に「▼」を合わせる
⓫ [分] を押して「20」にセットする
⓬ [炊飯] を押す
⓭ブザーが鳴ったらふたを開け、竹串などで蒸し加減を確認する

■応用

肉団子につけるもち米・コーン・シューマイの皮はいずれか一種類でもかまいません。

●調理が終わると「完了」の表示が出ますので、このあと [取消 切] を押してください。

白米 無洗米 ふつう じっくり 少量 早炊き
完了
すし おかゆ 玄米 発芽玄米 健康調理

※お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。
※セットする時間は、目安です。材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わりますので、かたいときは再度「健康調理」コースを選び時間を追加し調理してください。
※セットした時間（分）と蒸気が出始めるまでの時間（約5～17分）を加えたものが調理時間になります。
※調理が終わったあと、時間が経過するとふたを開けたときにふた加熱板から露が垂れますのでご注意ください。

蒸しバスケットの使いかた

材料／蒸し物／コース	火が通りにくいもの		火が通りやすいもの		蒸し調理のコツ
	いも類 にんじん かぼちゃ…など	冷凍惣菜 ［シューマイ 肉まん 餃子…など］	ほうれん草 ブロッコリー なす…など 肉、魚介類、卵	冷蔵惣菜 （チルド） ［シューマイ 肉まん 餃子…など］	●材料は4cm角以下を目安に切る。 ●肉まん等は、高さ4.5cm以下（1.8L）、4cm以下（1.0L）のものが蒸せます。 ●加熱板中央の穴をふさがないように、高さが高いものや加熱中に膨らむものを中央に置いてください。 ●水分や油分が出るものは、蒸しバスケットの底面にクッキングシートやアルミホイルを敷くと、蒸しバスケットの変色やごはんへのにおい移りを少なくすることができます。 ［アルミホイルやクッキングシートは、蒸しバスケットから横にはみ出すとうまく調理ができないことがあります。］
健康調理	○	○	○	○	●調理時間は、でき具合を見ながら調整する。 ●アクをとるときは蒸した後、冷水にとる。
	設定時間の目安 15～20分 素材や大きさによっては、20分以上かかるものもあります。		5～10分 素材や大きさによっては、5分以下のものもあります。		
	水量 全がゆ 0.5カップ				
炊飯と同時調理	○	○	×	×	●「白米／無洗米」の「ふつう、じっくり、少量、早炊き」および「発芽玄米」コースを使用できます。 ●炊飯のみの場合と比べ、少し底面のごはんの乾燥や焦げがきつくなる場合があります。
	1.8L：4カップ以下 1.0L：2カップ以下		――		

使うたびに洗うもの

しゃもじ　内釜　ふた加熱板　蒸気ふた　蒸しバスケット

洗いかた　薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。
（初めてお使いになるときも、洗ってからご使用ください）

お願い
- ●炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ●ベンジンやシンナー、除菌アルコール、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。
- ●食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。

蒸気ふた

外しかた

1 持ち上げ、

2 矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

パッキン（取りはずさない）

取り付けかた

1 ▼と▲の位置を合わせ、

2 矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、

3 蒸気ふたの半円状突起部を後方に向けて、本体に押し込み取り付ける。
（浮きや傾きがないこと）

お願い
- ●蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- ●蒸気ふたは正しく取り付けてください。炊飯できますが炊きムラになったり「U15」を表示します。（➡ P20）

本体・ふた

固く絞ったふきんでふいてください。

蒸気ふた取付部・ふた内面

蒸気ふたを取り外し、固く絞ったふきんでふいてください。
パッキンも固く絞ったふきんでふいてください。

内釜（➡ P4）

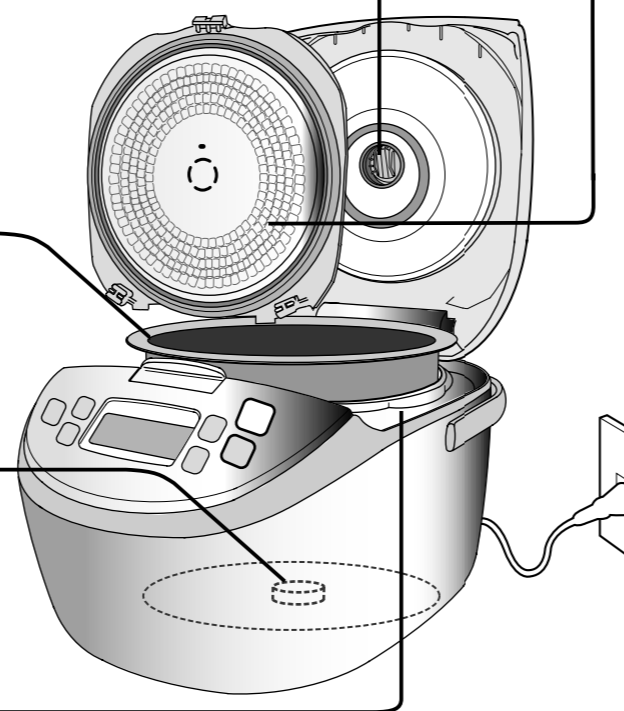
釜底センサー

汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふいてください。

お知らせ　●汚れたまま使うと、ごはんがこげたり、エラー表示が出たりしてうまくごはんが炊けません。

上　枠

固く絞ったふきんでふいてください。

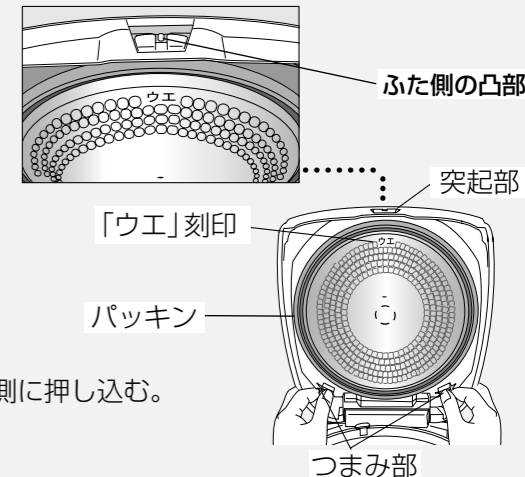
お願い　●水などを流しこんで洗わないでください。

ふた加熱板

■取り外しかた

つまみ部（両側）を持ち、手前に引きながら外す。

■取り付けかた

1 「ウエ」刻印側の突起部を、ふたの上部にある穴に斜め下から差して、

2 つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

お願い　**●特に調味料を使ったごはん（炊込みごはんや豆ごはんなど）や、塩分を含む汁物を調理したときは調理終了後、すぐにふた加熱板を外して洗ってください。洗わないままお使いになるとにおいや腐敗の他にさびが発生する原因になります。**

- ●ふた加熱板やパッキンの水分を充分にふき取ってから本体に取り付けてください。
- ●ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

お手入れ機能

- ●炊込みごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
- ●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

所要時間 約45分

お知らせ
- ●においや汚れによっては、完全に落ちないときがあります。
- ●炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。
  →ブザーが4回鳴ります。
  約30分お待ちください。

1 内釜の約8分目まで水を入れ、ふたを閉める
※レモン1個を輪切りにして入れると効果的です。
（洗剤などは入れないでください）

2 [コース] を押し、液晶部に「お手入れ」を表示する

3 [炊飯] を押す

4 ブザーがなれば [取消切] を押す

5 冷めてから湯を捨てる
（そのまま放置しないでください。早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

故障かな？

こんな表示が出たら／うまく炊けないとき

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U 10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※内釜をセットしても表示が消えないときは「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	–
U 12	●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温になりません。保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、「保温」ボタンを押してください。	4 –
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	12
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふたが付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが ①おいしさは低下します（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合があります。保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、蒸気ふたのセットを確認し、「保温」ボタンを 押してください。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	– 18 18
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–

上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
H01～H06	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	–

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

	症状	ご確認ください	参照ページ
予約について	予約したのにすぐ炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●各コース（メニュー）の予約可能時間未満の予約時刻設定をしていませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	7 13
予約について	予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約60分前、2時間以上の予約設定時間で約50分前から炊飯を開始します。	7 13 –
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」を表示していませんか？ ●水の量が多くありませんか？ ●炊込みごはんの場合、具の量が多くありませんか？	– – 20 – –
炊飯／保温中	再加熱ができない	●保温を「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ブザー音が4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	12 12
炊飯／保温中	炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が吹き出す音です。	– – –
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	– 19
炊飯／保温中	ボタン操作（炊飯）ができない	●表示部に「U10」などを、表示していませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、ボタン操作ができません。「取消／切」ボタンを押し、ランプを消してから行ってください。	20 –

故障かな？

うまく炊けないとき

	症　状	ご確認ください	参照ページ
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと8：30を表示しますか？ 【表示する】　リチウム電池が消耗しています。電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。（交換は有料） 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。	7
	電源プラグから火花が飛ぶ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。	−

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	理　由	参照ページ
ごはんがこげる	●洗米や精米が不充分ではありませんか？	9
	●割れ米が多く混ざっていませんか？	5
	●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？	4
	●白米を「玄米」や「発芽玄米」コースで炊飯していませんか？	−
	●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。	−
	●無洗米を使っていませんか？ →お米から溶け出すでんぷんが原因です。気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	9
	●底のうすいキツネ色のおこげは故障ではありません。	−
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温していませんか？	12
	●繰り返し再加熱していませんか？	12
	●蒸気口以外から蒸気がもれていませんか？	21
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。	−
	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	−
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸していませんか？	−
	●おかゆを保温していませんか？	裏表紙
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	9
	●銘柄、産地、保存期間（新米·夏場米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	−
	●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	13
	●「早炊き」をすると、ごはんがかためになります。	11
	●充分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。	−
	●お米を浸水したあと、「浸し米」炊飯をしないとごはんがやわらかくなります。	−
	●「少量」炊飯コースで規定の量以上を炊飯していませんか？	11
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊きあがったごはんをすぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べたつくことがあります。）	5
	●24時間を超えて保温したためです。	12
	●冷めたごはんを継ぎ足し、保温したためです。	−
	●洗米や精米が不充分なためです。	9
	●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。	−
	●炊込みごはんを炊いたあとは、においが残るので念入りに内釜を洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」をしてください。	19

お知らせ

●誤って、内釜を入れないで水やお米を本体に入れてしまったときは ⇨ 販売店にご相談ください。

手順の2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。

ふた加熱板や内釜に露が多くつくとき／保温中のごはんの温度が低いとき

1 コース **を押し「早炊き」に「▲」を合わせる**

2 保温 **を押す** 操作音（ピッ）はしません

予約1・2 **を押す** 操作音（ピッ）はしません

保温 **を押す**

3 炊飯 **を押す**

4 コース **を押す**

押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります。

露が多くつくときは「62」を選ぶ

4秒後に完了

ごはんの温度が低いときは「74」を選ぶ

4秒後に完了

お願い

- 12時間を超える保温はしないでください。
- 保温温度が「74」でにおいがするとき
  ↓
  「76」に
- 変色・乾燥するとき
  ↓
  「72」に
  変更してください。

お知らせ

- 工場出荷時は60に設定しています。

終了音を消したいとき（炊飯・再加熱・お手入れが終わったときの終了音を消す）

1 コース **を押し「早炊き」に「▲」を合わせる**

2 保温 予約1・2 保温 **の順に押す**

3 コース **を3回押して「05」を選び**

炊飯 **を押す**

「On」を表示します。

4 コース **を押して「OFF」を表示させる**

押すごとに「OFF」と「On」が切り換わります。

4秒後に完了

ごはんのおこげが気になるとき

1 コース **を押し「早炊き」に「▲」を合わせる**

2 保温 **を押す** 操作音（ピッ）はしません

予約1・2 **を押す** 操作音（ピッ）はしません

保温 **を押す**

3 コース **を押して「02」を選び**

炊飯 **を押す**

4 コース **を押して「So:Lo」を表示させる**

4秒後に完了

精米度のばらつきでうまく炊けないとき

1 コース **を押し「早炊き」に「▲」を合わせる**

2 保温 **を押す** 操作音（ピッ）はしません

予約1・2 **を押す** 操作音（ピッ）はしません

保温 **を押す**

3 コース **を2回押して「03」を選び**

炊飯 **を押す**

白米に ━ が点灯します

4 コース **を押して「◊」を表示させる**

押すごとに「◊」を表示したり、消したりします。

4秒後に完了

お知らせ

- 変更したときは「白米」のじっくりと「少量」と「無洗米」の選択ができません。
  →「白米」で炊飯してください。
- 炊飯時間が約60分になります。

お知らせ

- 設定をもとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
- 16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- ●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- ●**使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

20～25ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IHジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)646-2123
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0507

仕様

メニュー	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用	炊飯容量（ ）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	
				SR-HG101	SR-HG181
白米（ふつう・じっくり）	約32～53分	○	○	0.09～1.0 L (0.5～5.5)	0.18～1.8 L (1～10)
無洗米(ふつう・じっくり)	約32～53分	○	○	0.09～1.0 L (0.5～5.5)	0.18～1.8 L (1～10)
少量	約32～48分	○	○	0.09～0.27 L (0.5～1.5)	0.18～0.45 L (1～2.5)
炊込み	約48分	×	×	0.18～0.72 L (1～4)	0.36～1.44 L (2～8)
炊きおこわ	約48分	×	×	0.18～0.54 L (1～3)	0.36～1.08 L (2～6)
早炊き	約24～32分	○	―	0.09～1.0 L (0.5～5.5)	0.18～1.8 L (1～10)
すしめし	約46分	○	○	0.18～1.0 L (1～5.5)	0.36～1.8 L (2～10)
全がゆ	約50～67分	×	○	0.09～0.27 L (0.5～1.5)	0.09～0.54 L (0.5～3)
5分がゆ	約50～67分	×	○	0.09～0.18 L (0.5～1)	0.09～0.36 L (0.5～2)
玄米	約120分	×	○	0.18～0.54 L (1～3)	0.18～1.26 L (1～7)
発芽玄米	約50～70分	×	○	0.09～0.72 L (0.5～4)	0.18～1.44 L (1～8)
健康調理	設定時間90分まで	×	―	白米4カップの水位線まで	白米6カップの水位線まで

●炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には2～3分長くなることがあります。
●白米と無洗米の「ふつう」、「じっくり」では「じっくり」コースの炊飯時間が長くなります。
●表内の「×」印はおすすめできません。

		SR-HG101	SR-HG181
電源		交流100 V 50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1100 W	1300 W
	保温時	758 W	866 W
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		4.5 kg	5.5 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.1 cm×35.7 cm×21.5 cm（41.4 cm※）	29.0 cm×39.0 cm×24.0 cm（46.4 cm※）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※）はふたを開けたときの高さです。
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	SR-HG101	SR-HG181
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	90.6 g	106.9 g
年間消費電力量	107 kWh/年	160 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	218 Wh	282 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	19.3 Wh	24.5 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.20 Wh	0.93 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.63 Wh	0.54 Wh

注記●1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース（ふつう）での電力量です。
1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　）

松下電器産業株式会社 クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447 兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-B29
S0407F0